

Bolando

BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO

BOLOS

BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO BOLÃO

Ano 2 nº 11
R\$ 4,60

on

ESPECIAL:
AS FERRAMENTAS
QUE FACILITAM
SUA VIDA

MARAVILHOSAS
IDÉIAS PARA OS MAIS
DIVERSOS EVENTOS

MINIBOLOS
PALHACINHOS
QUE FAZEM
A FESTA

RECEITAS E MOLDES



Editor:

Paulo Roberto Houch

Conselheiro Editorial:

Marco Reti

Direção Técnica:

Marcela Sanchez

Gerente de Publicidade:

Simonetta Ielo

Executivos de Conta:

Célia Candido e

Agostinha Roscani

Programação Visual:

Arlete Scantamburlo

José Antonio de A. Lima

Jurema M. D. L. Houch e

Sérgio Alberto Ferreira

Colaboradores:

Jacy Regina Dalle Lucca,

Elaine Antonia Houch,

Débora de Oliveira

Raquel H. Micheski e

Rafael H. Micheski

Preparação de Textos:

Ana Vasconcelos

Fotografias:

Romeu Feixas

Esta revista foi totalmente produzida em

processo digital direto a chapa por:

W. Roth (011) 6436-3000

Distribuição Nacional:

Dinap S/A (011) 868-3000

Bolando Bolos é uma publicação mensal da
On Line Editora e Representações Ltda.

Caixa Postal 13.598 - Cep 03331-970
São Paulo - SP - Tel/Fax: (011) 6671-9447/
6671-8951.

A reprodução total ou parcial desta obra é
proibida sem a prévia autorização do editor.

Números Atrasados:

Com a Editora (011) 6671-9447, ou por
intermédio de seu jornaleiro ao preço da
última edição acrescido das despesas de envio.

Para adquirir com a editora:

Tel/Fax: (011) 6671-9447 - Cartão de Crédito -
Cheque nominal cruzado - Depósito em conta
corrente Banco do Brasil Ag.1204-1 Conta
10517-1 ou Banco Itaú Ag. 0265 Conta 55909-6,
enviando comprovante e dados para envio
por fax.

Impresso em março de 1999

Editorial

Dar forma, textura, cor e volume às massas é como construir uma verdadeira escultura. É por isso que consideramos a decoração de bolos um trabalho artístico e nos orgulhamos de ver as leitoras cada vez mais envolvidas nesta atividade.

Para quem está começando agora, transmitimos nosso incentivo para que levem adiante sua "leve inclinação" e acreditem na sua intuição e capacidade de desempenho. Àquelas que já têm um ritmo profissional adiantado, ficamos felizes em sermos cúmplices do seu talento, como temos visto nas cartas que recebemos.

Um abraço,

O Editor

Procuramos atender pessoas com diferentes níveis de conhecimento na arte de decorar bolos. Para tanto, dividimos nossos trabalhos em três níveis de dificuldade, representados na revista pelos seguintes ícones:



Fácil

Ideal para quem está começando.



Médio

Para quem deseja aprimorar seus conhecimentos.



Avançado Bolos mais elaborados para quem já possui experiência.

Menina Sapeca

3

Minibolo Palhaço

7

Casamento

11

Aniversário

15

Pescador

19

O Mundo das Ferramentas

23

Menina Sapeca



A menina é feita inteirinha de bolo e sua linda boneca é modelada em brigadeiro branco.

Materiais

- 2 bolos assados em latas de frutas em conserva
- Massa de brigadeiro branco
- Massa americana branca, cor da pele e amarela
- Glacê real
- Corantes
- Palitos de churrasco
- Fita acetinada
- Papel manteiga

Ferramentas



Rolo



Bico de
pétalas



Saco de
confeitar



Estecas



Bico perlê



Boleador



Pincéis

Dificuldade



Menina:

Prepare a massa do bolo e asse-a utilizando duas latas de frutas em calda como forma. Coloque uma folha de papel manteiga no fundo da lata e outra na lateral para evitar que o bolo queime (foto 1).

Um bolo servirá para modelar o corpo e o outro para a cabeça da menina. Recheie o bolo que irá formar o corpo e corte-o com a faca até formar um cone. Para fazer a cabeça, corte o bolo formando primeiro uma esfera, para depois dar o formato do rosto (foto 2).

Coloque o corpo sobre uma base redonda e passe glacê real. Modele agora dois rolinhos com massa de brigadeiro branco, simulando as pernas e os pés (foto 3).

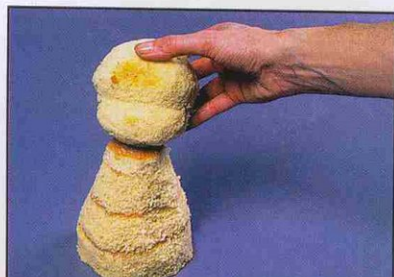
Passe doce de leite ou glacê real na cabeça, abra a massa cor da pele e cubra-a. Imediatamente passe um boleador para marcar os olhos e a boca, prestando atenção para que estejam no local exato do rosto, coincidindo com o acabamento dado no bolo (foto 4).

Complete os olhos com massa branca e em seguida pinte a parte celeste e preta, não se esquecendo de traçar os cílios, as sobrancelhas e umas sardas. Faça o nariz, as orelhas e a boca. Com corante vermelho pinte as bochechas e a boca, deixando-as rosadas (foto 5).

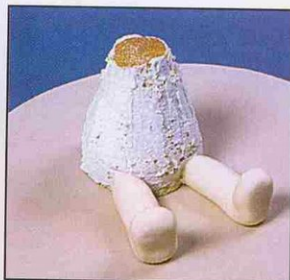
Com massa cor da pele, cubra a parte superior do torso. Coloque a cabeça no lugar fixando-a com dois palitos de churrasco cruzados (foto 6). Comece agora a vestir a menina usando massa americana. Abra a massa, corte a parte de cima do vestido e cole-a com água ou clara



«Foto 1» Asse dois bolos em latas de frutas em calda.



«Foto 2» Com uma faca, corte um bolo em forma de esfera, fazendo em seguida o acabamento para dar o formato do rosto. Recheie o bolo que irá formar o corpo e corte-o em forma de cone.



«Foto 3» Passe glacê real no corpo e modele dois rolinhos com massa de brigadeiro branco para formar as pernas e os pés.

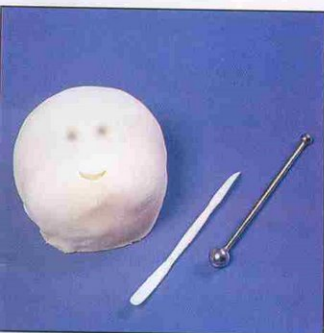
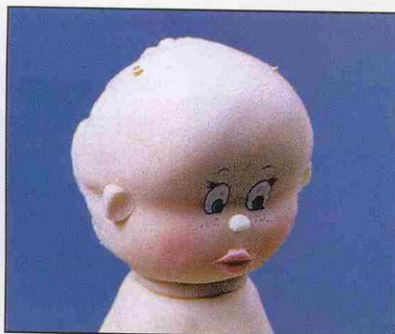
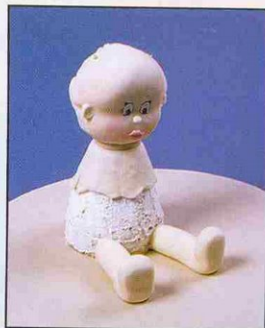


Foto 4» Passe doce de leite ou glacê real na cabeça, abra a massa cor da pele e cubra-a. Imediatamente passe um boleador para marcar os olhos e a boca.



«Foto 5» Preencha os olhos com massa branca e pintos. Pinte também cílios, sobrancelhas e sardas. Cole o nariz, as orelhas e a boca. Pinte as bochechas e a boca, deixando-as rosadas.



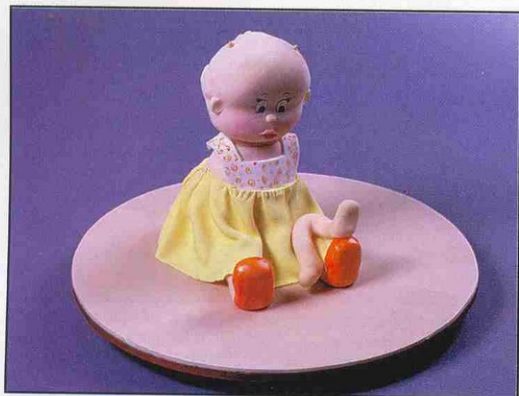
«Foto 6» Cubra a parte superior do torso. Encaixe a cabeça, fixando-a com palitos de churrasco.



Foto 7» Corte a parte de cima do vestido em massa americana e cole-a. Abra uma tira de massa amarela, franza-a e cole-a em volta do corpo.



«Foto 8» Pinte os sapatos e a parte de cima do vestido com corante laranja.



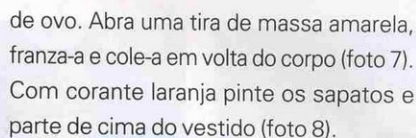
«Foto 9» Modele as pernas da boneca a partir de um rolinho de massa de brigadeiro branco. Coloque-o sobre a menina.



«Foto 10» Faça um cone para formar o corpo da boneca e arrume-o por cima das pernas. Modele a cabeça.



«Foto 11» Modele os braços da menina com massa americana bege e cole-os.



Boneca:

Com massa de brigadeiro branco faça as pernas a partir de um rolinho e coloque-os sobre a menina (foto 9).

Faça o corpo a partir de um cone, coloque por cima das pernas e modele a cabeça (foto 10).

Modele os braços da menina a partir de rolinhos de massa americana bege e coloque-os (foto 11).

Tinja glacê real e decore os cabelos da menina e da boneca com bico perlê. Faça os acabamentos no vestido da menina com bico perlê e babados na alça com bico de pétalas.

Cole um lacinho de fita acetinada no cabelo (foto 12).



«Foto 12» Decore os cabelos da menina e da boneca com glacê real e faça acabamentos no vestido.

Minibolo Palhaço



Para fazermos este trabalho vamos utilizar latas de frutas, pois desta forma não teremos que cortar os minibolos e não teremos desperdício.

Materiais

- Bolos assados em latas de frutas em conserva
- Massa americana cor da pele, branca e vermelha
- Glacê real de várias cores
- Fitas de cetim de várias cores
- Corantes branco, azul e preto
- Renda de papel

Ferramentas



Pincéis



Bico pitanga



Saco de confeitar



Estecas



Bico de folhas



Boleador



Bico chuveirinho



Bico perlê

Dificuldade



Minibolos:

Asse os bolos, corte-os em fatias e recheie-os. Coloque cada minibolo sobre uma base de papelão (foto 1).

Abra massa cor da pele e cubra-os. Marque os olhos com o boleador, aproximadamente na metade do círculo (foto 2).

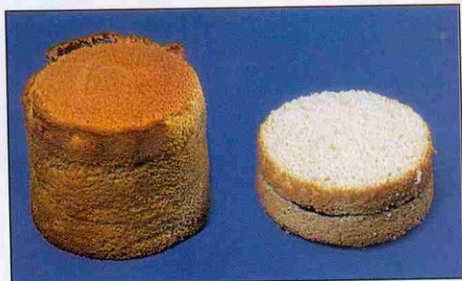
Faça uma bolinha de massa branca e coloque-a na parte correspondente aos olhos. Corte também um círculo, estique-o para que fique oval e cole-o abaixo dos olhos (foto 3).

Pinte com corante e pincel as partes azul e preta dos olhos (foto 4).

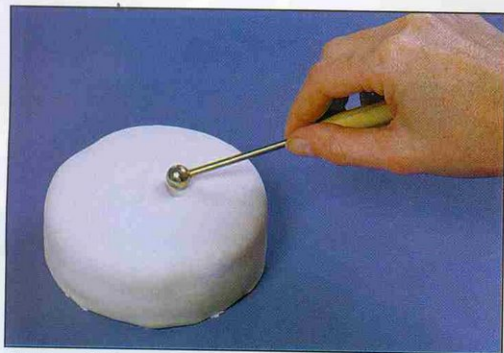
Com glacê real preto e bico perlê bem fino, faça uma borda em volta dos olhos e da boca (foto 5).

Desenhe a boca e as sobrancelhas, e coloque o nariz, feito com massa vermelha. Decore os cabelos com diferentes cores de glacê real. Utilize bicos pitanga, chuveirinho ou folhas para obter efeitos diferentes (foto 6).

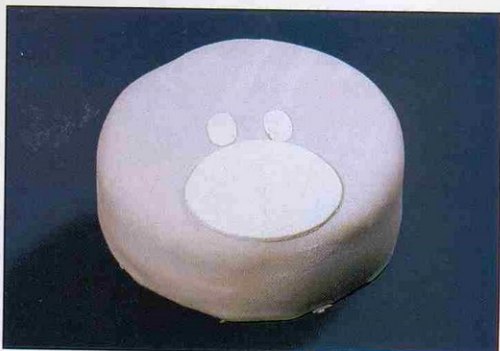
Coloque cada minibolo sobre uma base ou renda de papel e conclua o trabalho colando um laço de fita (foto 7).



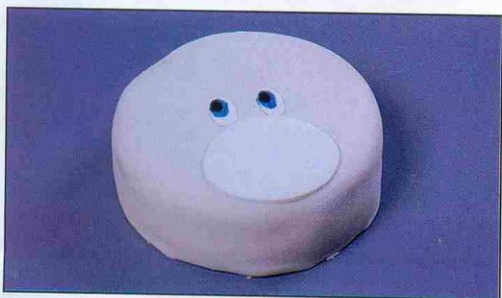
«Foto 1» Asse os bolos, corte-os em fatias e recheie-os. Coloque cada minibolo sobre uma base de papelão.



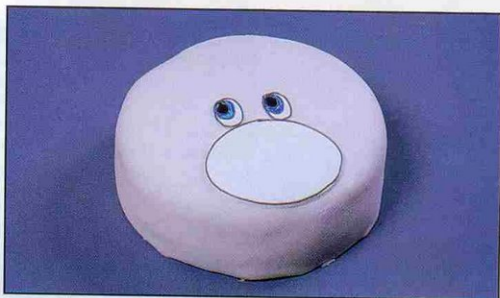
«Foto 2» Cubra-os com massa cor da pele. Marque os olhos com o boleador, aproximadamente na metade do círculo.



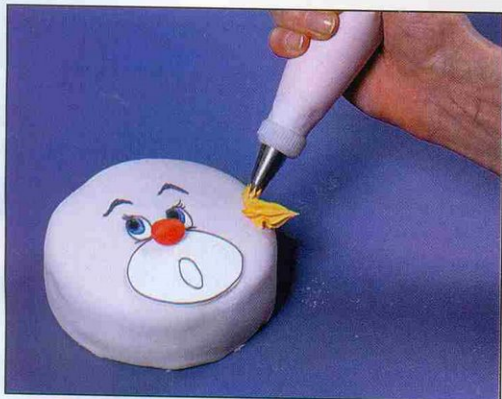
«Foto 3» Encaixe nos olhos uma bolinha de massa branca. Corte um círculo, estique-o para deixá-lo oval e cole-o abaixo dos olhos.



«Foto 4» Pinte os olhos com corante e pincel.



«Foto 5» Faça uma borda com glacê real preto em volta dos olhos e da boca.



«Foto 6» Desenhe a boca e as sobrancelhas. Faça o nariz com massa vermelha. Decore os cabelos com diferentes cores de glacê real e diferentes bicos.



«Foto 7» Acomode cada minibolo sobre uma base ou renda de papel. Conclua colando um laço de fita.



Participe gratuitamente desta página.

Fale com a MAGO
0800-121192
E-mail:



HALL DA FAMA

Lúcia começou a trabalhar com bolos em 1979, na cidade do Rio de Janeiro. Quando mudou-se para Belo Horizonte, passou a dar aulas. Já participou de várias feiras e exposições. Especialista em trabalhos em pasta americana como, por exemplo: renda gripir, laços drapeados, renda irlandesa, ponto russo, bordado matiz.



Lúcia Regadas
Fone: (031) 441-5876

Produto do mês

Réguas

Confeccionadas em aço inox, utilizadas para cortar ou gravar massas.

Sugestões de uso:

- Corte a massa com a régua ondinha.

Com uma esteca

Mago, afine as ondas

do barrado. Drapeie o lado liso com as mãos. Você poderá utilizar este barrado em vários trabalhos, como por exemplo: em volta do bolo, saia de boneca e etc.

- Corte a massa com a régua castelinho. Coloque o barrado em volta do bolo, preencha os buracinhos" do barrado com glacê real. Seu bolo já está decorado.



Ondinha

Castelinho

C - U - R - S - O - S

DATA

6/4
9 e 15/4
10/4
13/4
8, 13, 17, 24/4
15/4
15/4
28 ax 30/4
27/4

LOCAL/ESTADO

Central Cul. Ellis - SP
Central Cul. Ellis - SP
Maria Chocolate - MG
Casa Palmeiras - RJ
Ana Lara Artesan - SP
Casa Palmeiras - RJ
Maria Chocolate - MG
Maria Chocolate - MG
Tia Marlene - SP

TEMA

Bolo escultural
Flores em açúcar
Bolo de noiva
Confeitaria americana
Lembrança comestível
Minibolos
Docinhos modelados
Confeitaria básica
Bolo de casamento

INFORMAÇÕES

(011) 549-0512
(011) 549-0512
(031) 271-6955
(021) 591-5447
(011) 7086-9956
(021) 591-5447
(031) 271-6955
(031) 271-6955
(011) 870-8066

Mago

Tem tudo o que você precisa para um bolo maravilhoso.

Casamento



Este trabalho exuberante,
apresentado em quatro
andares, irá causar impacto
em qualquer casamento.

Materiais

- 4 bolos de 24 cm de diâmetro
- 1 bolo de 35 cm de diâmetro
- 1 bolo de 28 cm de diâmetro
- 1 bolo de 22 cm de diâmetro
- Base oval forrada com tecido
- Massa americana branca
- 90 rosas grandes
- 70 rosas pequenas
- Glacê real
- Palito de churrasco (opcional)
- Armador para flores
- Fita de cetim

Ferramentas



Pincéis



Saco de
confeitar



Bico de
folhas



Bico
pitanga



Bico
perlê
riscado



Estecas



Bico de
pétalas

Para confeccionar as rosas, utilize bico de pétala. O tamanho do bico determinará o tamanho da rosa. As rosas pequenas podem ser trabalhadas sobre a ponta de uma esteca ou palito de churrasco. Já as grandes, deverão ser feitas sobre um cone de massa ou pedaço de noz espetada num palito. Para este tipo de trabalho é muito importante a consistência do glacê real, que deverá estar bem firme.

Rosas de glacê real:

Coloque o cone sobre um armador para flores.

Comece fazendo o centro. Segure o saco de confeitar numa mão e quando começar a apertar o saco gire o armador no sentido anti-horário.

Agora acrescente mais três pétalas. Com a mão que segura o saco de confeitar, aperte fazendo um movimento de subida e descida. Mantenha a mão do armador sempre girando.

Na terceira volta, você terá que fazer cinco pétalas, repetindo os movimentos anteriores.

Deixe as rosas secarem pelo menos de um dia para outro (fotos 1 e 2).



«Fotos 1 e 2» Cubra um armador para flores com um cone de massa.

Para fazer o centro, aperte o saco de confeitar com uma mão e gire o armador com a outra. Acrescente mais três pétalas. Com a mão que segura o saco de confeitar, aperte fazendo um movimento de subida e descida. Mantenha a mão do armador sempre girando. Na terceira volta, repita o movimento anterior para fazer mais cinco pétalas.

Importante: A parte larga do bico sempre deverá estar encostada no trabalho. A parte fina é a que faz a borda das pétalas.

Dificuldade



Decoração dos bolos:

Antes de começar a decorar os bolos, a base já deverá estar pronta. Neste caso, os bolos são apresentados sobre uma base oval forrada com tecido.

Forre os bolos com massa americana branca, sempre lembrando que cada um deverá estar numa base de papelão. Isto se faz para que possam ser manipulados com facilidade, enquanto não estão na base definitiva. Este papelão não é retirado mesmo depois do bolo decorado. Tanto faz se você começar a confeitar de cima para baixo ou vice-versa. Vamos começar pelo de cima.

Quarto andar:

Coloque o bolo menor sobre o outro e cole a fita de cetim na base com glacê real. Decore

com glacê real verde e bico de folhas o bolo menor (foto 3).

Terceiro andar:

Utilize o prato superior da coluna como base para acomodar o bolo.

Para decorá-lo, você deverá primeiro marcar as ondas com a ajuda de uma tira de papel.

Agora, coloque um pouco de glacê ao redor da base do bolo e espalhe-o para cima com ajuda de uma esteca.

Utilizando o bico de três furos, trabalhe as linhas de baixo para cima (foto 4).

Coloque o bico de pétalas no saco de confeitar e faça um babado (foto 5).

Coloque o bico pitanga e arremate o babado com movimento de espiral (foto 6).



«Foto 3» Disponha o bolo menor sobre o outro. Cole a fita de cetim na base com glacê real. Decore o bolo com glacê real verde e bico de folhas.



«Foto 4» Com bico de três furos, trabalhe as linhas verticais, de baixo para cima.



«Foto 5» Faça uma babado com bico de pétalas.



«Foto 6» Arremate o babado com bico pitanga e movimento de espiral.

Nas uniões, faça folhas de glacê verde. Para isso, utilize o bico de folhas e faça movimento apertando e puxando o saco de confeitar. Cole uma rosa grande e duas pequenas (foto 7).

Segundo andar:

No bolo subsequente, cole em volta da base uma fita de cetim e coloque a parte inferior do separador, arrematando com uma borda de glacê real. Para uma melhor apresentação, esta base (que é plástica) é coberta com a mesma

massa com que foi forrado o bolo.

Decore da mesma forma que o bolo anterior, só que desta vez não faça as linhas verticais (foto 8).

Primeiro andar:

Nos quatro bolos inferiores, o primeiro a fazer é colar a fita de cetim, que servirá de borda. Marque as ondas e faça um babado. Por cima deste, forme as folhas com glacê real e cole as rosas (fotos 9 e 10).



«Foto 7» Faça folhas de glacê verde nas uniões das ondas e cole uma rosa grande e duas pequenas.



«Foto 8» No bolo subsequente, cole em volta da base uma fita de cetim e coloque a parte inferior do separador, arrematando com uma borda de glacê real. Forre a base com a mesma massa que cobriu o bolo. Decore como no bolo anterior, mas sem as linhas verticais.



«Fotos 9 e 10» Cole uma fita de cetim na borda dos quatro bolos inferiores. Marque as ondas e faça um babado. Finalize formando folhas com glacê real verde e colando as rosas.



Dicas sobre as rosas:

Estas rosas de glacê têm durabilidade prolongada, chegando até um ano. Para agilizar seu trabalho, você pode fazê-las com bastante antecedência, de acordo com a sua necessidade, e armazená-las em caixas plásticas, de isopor ou de papelão, tomando o cuidado de resguardá-las da umidade.

Transporte dos bolos:

Os quatro bolos inferiores que constituem o primeiro andar são montados sobre o tabuleiro, inclusive com as colunas já coladas neles. Os demais são transportados separados das colunas e só são encaixados quando você chegar ao local definitivo da festa.

Aniversário



A base da decoração deste bolo são os babados.
Com simplicidade e capricho eles se transformam em lindas flores.

Materiais

- 1 bolo redondo de 24 cm de diâmetro
- Massa americana branca
- Massa elástica bordô
- Glacê real verde

Ferramentas



Rolo



Saco de confeitar



Cortador de babados



Bico para folhas



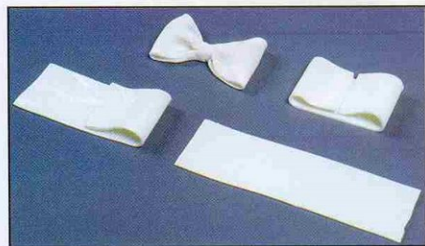
Estecas

Dificuldade



Laço:

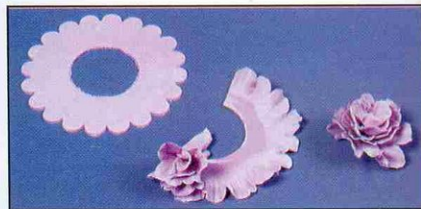
Abra a massa americana e corte uma tira. Molhe o meio e leve os extremos para se colarem. Vire e franza (foto 1).



«Foto 1» Corte uma tira em massa americana. Molhe o meio e leve os extremos para se colarem. Vire e franza no centro.

Flores:

Abra a massa elástica e corte com o cortador para babados. Passe uma esteca em volta para franzir, molhe o centro e comece a enroscá-lo até acabar toda a massa. Por uma questão de praticidade, as flores podem ser feitas na hora em que forem usadas, já que já que você estará utilizando a mesma massa que irá formar os babados no bolo. Mas se preferir se antecipar, pode prepará-las até uma semana antes e guardá-las em um recipiente, desde que estejam livres da umidade.



«Foto 2» Corte um babado, abra-o, molhe no centro e enrole-o até acabar toda a massa.

Bolo:

Prepare o bolo, forre-o com massa branca e acomode-o sobre o tabuleiro. Para dar o acabamento embaixo, você pode fazer uma borda de glacê real ou colocar uma tira de babado (foto 3).

Faça mais babados e vá sobrepondo-os em uma região do bolo, formando um triângulo (foto 4). Abra agora a massa para fazer a toalha que vai por cima. Corte um círculo grande o suficiente para cobrir o bolo e cair pela lateral. Coloque-o sobre o bolo e levante a parte que está sobre os babados (foto 5). Cole o laço e finalize com uma bolinha de massa no centro (foto 6).

Para completar, com glacê real verde e bico para folhas, decore por cima do bolo e vá colando as flores, que já deverão estar prontas (fotos 7 e 8).



«Foto 3» Forre o bolo com massa branca e acomode-o sobre o tabuleiro. Circule a borda com glacê real ou uma tira de babado.

Dica:

A massa que servirá de toalha pode ser americana ou americana misturada em partes iguais com massa elástica.



«Foto 4» Faça mais babados e vá sobrepondo-os em uma região do bolo, formando um triângulo.



«Foto 5» Para fazer a toalha que cobre o bolo, corte um círculo grande o suficiente para cobri-lo e cair pela lateral. Levante a parte sobre os babados.



«Foto 6» Cole o laço com uma bolinha de massa no centro.



«Fotos 7 e 8» Decore por cima do bolo com glacê real verde e bico para folhas. Por fim cole as flores, que já deverão estar prontas.

ESPAÇO

Marcela Sanchez



**TODOS OS
MATERIAIS
CITADOS NESTA
REVISTA VOCÊ
PODE OBTER
PELO TELEFONE
(011) 285-5923**

Novidades

Marcela Sanchez estará em Recife / Pernambuco no mês de maio.

- 1) Dias 3, 4, 5, 6 e 7 em
Festiva Festa - (081) 721-2528
- 2) Dias 10, 11, 12, 13 e 14 em
Maria das Festas - (081) 445-8288

Em breve será divulgada a emissora em que Marcela Sanchez estará transmitindo seu programa de TV.

PROGRAMAÇÃO DE CURSOS EM SP



AULAS DE
MARCELA SANCHEZ

PROGRAMAÇÃO DE ABRIL / MAIO / JUNHO

Curso para iniciantes
Curso para avançados
Curso de docinhos

Peça a programação de
abril, maio e junho

INFORMAÇÕES Tel/Fax: (011) 285-2747

ABC Decoração de Bolos

Temos novidades
para seu
videocassete.

Marcela Sanchez ensina, de maneira fácil e descomplicada, as técnicas e os segredos desta arte que além de muito bonita, é também gostosa.

Aproveite a oportunidade e transforme aqueles bolos simples e sem graça em uma perfeita obra de arte.

Vídeo nº 1

Receitas: Massa Americana • Massa de Pastilhagem • Glacê Real

Bolos: Bolo de Aniversário para Mulheres • Bolo de Casamento • Bolo Infantil - "Palhaços" • Bolo Infantil - "Anões"

Vídeo nº 2

Receita • Massa Elástica • 5 Bolos de Casamento ou Aniversário com as seguintes técnicas:

- Técnica de Lambeth
- Babados e Laços
- Técnica Casa de Abelha
- Técnica de Drapeado
- Aplicação de Filigranas

Faça seu pedido.
Ligue para (011) 285-2747



Pescador



Aceite o desafio de modelar este pescador em massa de brigadeiro branco.

Os elogios que irá receber serão sua recompensa.

Materiais

- 1 bolo retangular de 40 x 22 cm
- Glacê de gordura
- Massa de brigadeiro branco tingida de marrom, vermelho, creme e amarelo palha
- Glacê real preto
- Isopor
- Arame
- Fita floratape
- Gelatina ou glucose
- Palito de churrasco
- Papel manteiga

Molde

- Árvore

Ferramentas



Espátula



Bico chuveirinho



Estecas



Saco de confeitar

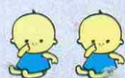


Bico de folhas



Cartucho de papel

Dificuldade



Pescador:

Prepare uma base de isopor como mostra a foto. Modele primeiro os pés do pescador, marcando com uma esteca os dedos e as unhas e reserve. Faça um rolinho de massa, dobre-o ao meio, cole os pés molhando com água e posicione-o sobre o isopor (foto 1).

Para modelar a cabeça, faça uma bolinha e, colocando o dedo no meio, faça-a girar. Agora desça a posição do dedo e gire novamente formando o pescoço. Afunde a parte dos olhos e coloque o nariz (foto 2).

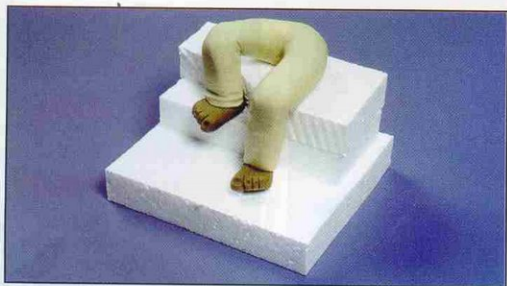
Faça um cone para formar o torso, coloque sobre as pernas e atravesse um palito de churrasco. Espete a cabeça já pronta (foto 3). Prepare com massa uma pedra e transporte o pescador. Imite a vara de pesca com um arame forrado com fita floratape marrom. Espete parte da vara na pedra para sustentá-la.

Agora modele os braços e as mãos, que deverão fixar-se na vara. Complete fazendo um chapéu com a massa de brigadeiro branco e os cabelos do pescador com glacê real preto (foto 4).

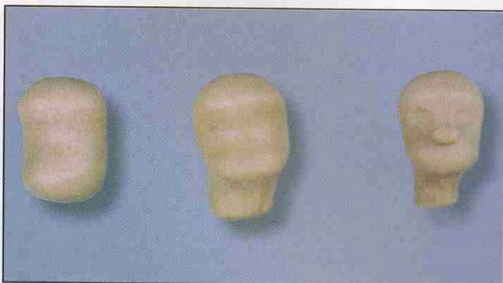
Árvore:

Esta árvore foi feita com chocolate, entretanto se você mora em locais de climas quentes, pode substituí-lo por glacê real. A principal diferença é que o chocolate esfria e endurece na hora, enquanto com o glacê é preciso deixá-lo secar de um dia para outro.

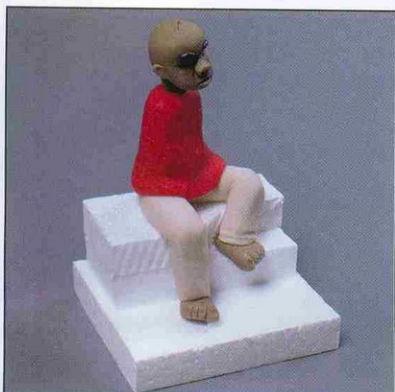
Dissolva o chocolate e coloque-o num cartucho de papel. Trabalhe segundo o molde (foto 5). Coloque um pouco de chocolate numa folha de papel manteiga, e quando este co-meçar a esfriar cole com chocolate pri-meiro o corpo principal da



«Foto 1» Prepare uma base de isopor como mostra a foto. Modele os pés do pescador e reserve. Dobre ao meio um rolinho de massa, cole os pés e acomode-o sobre o isopor.



«Foto 2» Modele a cabeça e o pescoço. Afunde a parte correspondente aos olhos e coloque o nariz.



«Foto 3» Faça um cone para formar o torso e fixe-o nas pernas com um palito de churrasco. Espete a cabeça já pronta.



«Foto 4» Sente o pescador em uma pedra de massa. Faça a vara de pesca e espete-a na pedra. Modele os braços e as mãos e fixe-as na vara. Complete fazendo um chapéu e os cabelos do pescador.



«Foto 5» Dissolva o chocolate e preencha um cartucho de papel. Trabalhe a árvore segundo o molde.



«Foto 6» Coloque um pouco de chocolate numa folha de papel manteiga. Quando o chocolate começar a esfriar, cole o corpo principal da árvore.

árvore e aos poucos as outras partes que constituem as folhas. Repita o procedimento para formar as folhas quantas vezes for necessário, até que elas ganhem o volume desejado (foto 6).

Por último engrosse o tronco usando mais chocolate (foto 7).

Quando estiver pronto, confeite folhas usando glacê real laranja e vermelho (foto 8).



«Foto 7» Coloque mais chocolate, e quando começar a esfriar vá acrescentando as outras partes. Por último engrosse o tronco.



«Foto 8» Confeite folhas com glacê real laranja e vermelho.

Montagem do bolo:

Corte o bolo já recheado, como vê na foto. Coloque-o num tabuleiro e cubra-o com glacê de gordura ou marshmallow. Faça folhas na lateral. Posicione o pescador (foto 9).

Coloque a árvore, faça mato usando bico chuveirinho e modele pedrinhas de massa (foto 10).

Por último complete o rio, jogando geléia ou glucose levemente aquecida e tingida.

Faça também alguns peixinhos (foto 11).



«Foto 9» Recheie o bolo e corte-o como na foto. Coloque-o num tabuleiro e cubra-o com glacê de gordura ou marshmallow. Faça folhas na lateral. Posicione o pescador.



«Foto 10» Cole a árvore e confeite mato usando bico chuveirinho. Modele pedrinhas e decore o bolo.



«Foto 11» Faça o rio jogando geléia ou glucose levemente aquecida e tingida. Modele também os peixinhos.

O mundo das ferramentas

Quem busca agilidade e praticidade no trabalho de confeitagem e decoração de bolos não dispensa um bom jogo de ferramentas. Algumas peças são básicas, como por exemplo o saco de confeitar ou a esteca. Outras servem para deixar o trabalho mais gracioso, como é o caso dos cortadores, que com suas formas definidas ajudam a estabelecer cortes de peças exatamente iguais.

Cabe a você, na evolução do seu trabalho, definir quais ferramentas são dispensáveis ou substituíveis, bem como aquelas sem as quais você não conseguiria trabalhar com mais facilidade e rapidez.

Conheça algumas das ferramentas mais usadas e avalie você mesma a sua necessidade de tê-las.

Sacos de confeitar:

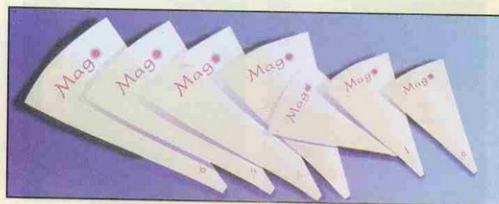
São encontrados em vários materiais: pano, plástico, tela emborrachada, lona.

O mais barato é o confeccionado em plástico. É totalmente higiênico e prático, por ser descartável. É vendido em rolos de 50 unidades.



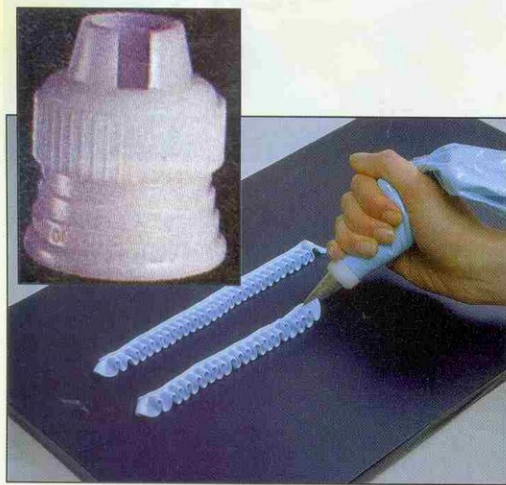
Entre os duráveis, o melhor é o de tecido emborrachada. Veja suas vantagens:

- Não vaza pelas costuras ou até pelo próprio pano
- Não estoura com facilidade pois não é costurado e sim soldado
- Não mancha tão facilmente quanto os outros
- Não fica com mau cheiro, pois é mais fácil de lavar



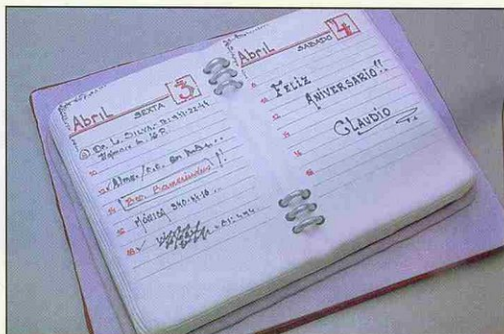
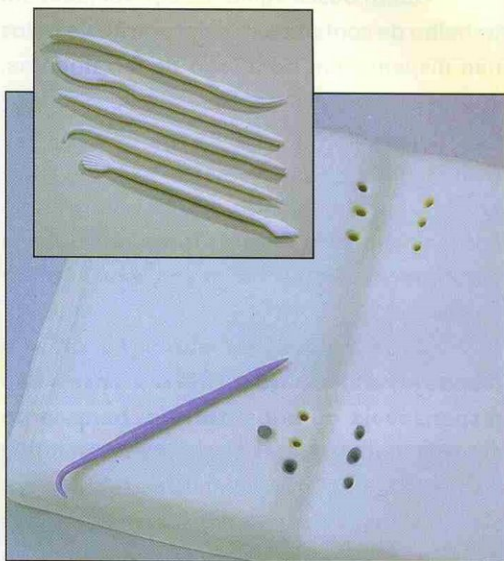
Adaptador de bicos:

Imagine se toda vez que você precisar trocar de bico tiver que remover toda aquela massa "melada" de dentro do saco. O adaptador resolve este problema. Confeccionado em plástico ou metal, é formado de duas partes: matriz e rosca. Para utilizá-lo, coloca-se a matriz dentro do saco de confeitaria, depois coloca-se a massa e basta encaixar o bico do lado de fora e depois rosquear. São encontrados em tamanho normal (para bicos comuns), tamanho normal curvo (para acessar locais mais difíceis) e tamanho grande (para bicos industriais).



Jogo de estecas:

Geralmente confeccionadas em plástico, são encontradas em tamanhos e formatos distintos. Usadas tanto na confeitagem como para porcelana fria para moldar pezinhos, olhinhos, mãos, cortar pequenos detalhes, "afinar" a massa para fazer babadinho entre muitas outras aplicações. É possível encontrar kits com doze, sete ou três ferramentas.



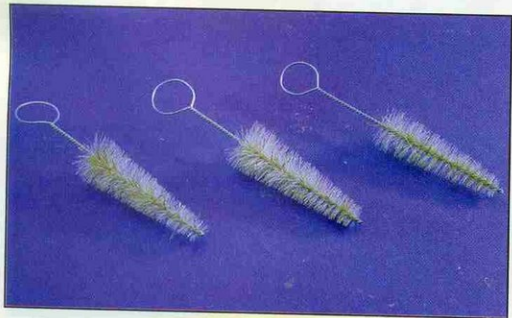
Alisador de massa:



Confeccionado em plástico.

Escovinha para limpar bico:

Essencial num kit de confeitagem, pois o interior do bico é difícil de acessar e limpar. Se o glacê estiver um pouquinho fora do ponto o bico irá entupir toda hora e a escovinha agiliza o trabalho de desobstruí-lo.



Boleadores:

Confeccionados em metal cromado, são encontrados em vários tamanhos. Existem kits com seis, cinco ou três unidades.

É usado para fazer detalhes arredondados, marcar pequenos buracos (como olhos, por exemplo), arredondar ou bolear flores e pétalas. É imprescindível para fazer rosas.



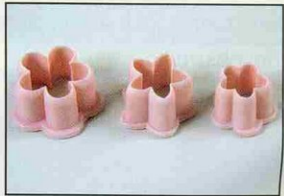
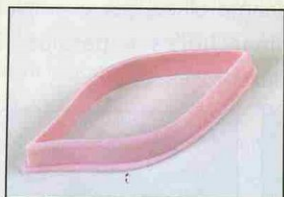
Jogo cortador:

Existem vários tipos de cortadores no mercado, podendo ser confeccionados em metal ou plástico, e apresentados em diversos formatos. Existem kits bastante completos, com 24

cortadores para flores e folhas.

Os cortadores auxiliam no preparo de qualquer enfeite de massa (elástica, marzipã, americana, entre outras).

Sem os cortadores você teria que moldar os formatos à mão e não obteria a perfeição de uma peça ser igual a outra.



Jogo de armadores:

Os jogos de armadores são mais facilmente encontrados em plástico.

São utilizados como base para montagem de peças em glacê. Geralmente forra-se com papel alumínio a pecinha do armador e depois monta-se sobre ele uma rosa, por exemplo. Em seguida retira-se o papel alumínio e coloca-se a rosa para secar, não ocupando assim a ferramenta e possibilitando fazer várias rosinhas com um mesmo armador.

Existem no mercado várias seleções de jogo de armadores:

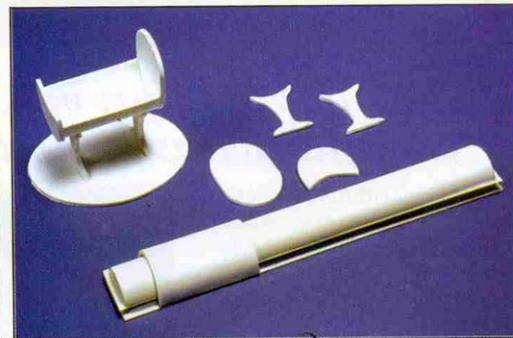
- Kit com 14 armadores: para rosas e flores
- Kit com 3: para árvores de Natal
- Kit com 3: para sinos e anjos
- Kit com 3: para cantoneiras e beirais



Calha para secar flores:

Confeccionada em plástico, é usada na secagem de flores, para que não se perca o formato da florzinha. É útil também para secar suas peças curvas

No comércio existe um kit com telha tipo "capa-canai".

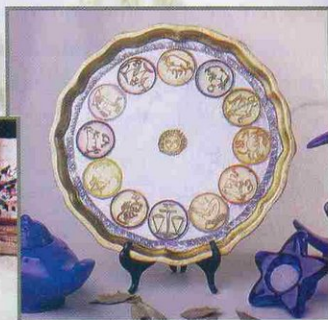


TRABALHOS Artesanais

SUA CASA MAIS BONITA, VOCÊ MAIS FELIZ E LUCRO CERTO!

Na primeira edição da revista TRABALHOS ARTESANAIS você vai encontrar vários motivos lindos e fáceis de fazer, explicados com fotos passo a passo. É uma forma gostosa de relaxar e, ao mesmo tempo, uma ótima opção de ganho extra! E você ainda vai deixar sua casa mais alegre e bonita, com o seu toque pessoal.

**NAS BANCAS
EM ABRIL!**



MAIS UM LANÇAMENTO

Line
EDITORA

*Transforme as coisas mais simples
em verdadeiras obras de arte*

Com a revista PONTOS DE BORDAR você pode transformar as coisas do seu dia-a-dia em arte de forma simples, barata e divertida. E ainda pode ganhar um dinheiro extra!



MAIS UM LANÇAMENTO

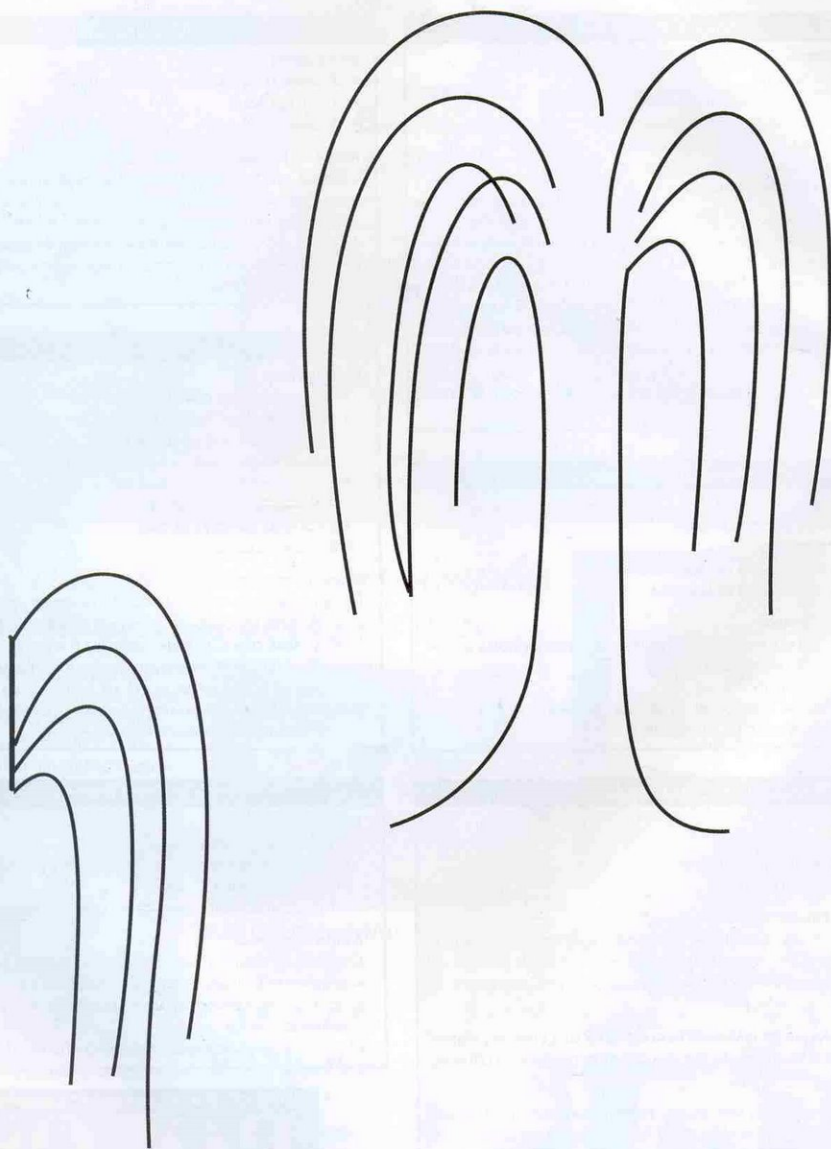
Line
EDITORA

**JÁ NAS
BANCAS!**

Pontos de BORDAR



MOLDE DO BOLO "PESCADOR"



Espaço do leitor



"Sou fã nº 1 desta maravilhosa revista e há pouco tempo me interessei por esta arte, não encontrando melhor incentivo e oportunidade de aprendizado..."

Adelaide A. Marinho
São Paulo - SP

Adelaide:

Estamos felizes em saber que, como você, muitas outras leitoras que nos escrevem encontram em nossas páginas o incentivo e a informação que tanto procuram. Parabéns pelo seu lindo trabalho, estamos aqui torcendo pelo seu sucesso!!!

"Parabéns a toda a equipe, estou começando agora a decorar bolos, coleciono a revista e espero com ansiedade cada número."

Ana Nery C. Piedade
Simões Filho - BA



"Obrigada por publicarem um trabalho meu. Sinto-me valorizada profissionalmente..."

Angélica L. Moreira Dias
Teófilo Otoni - MG

Angélica:

Também nos sentimos valorizados a cada carta que recebemos e descobrimos a satisfação pessoal e profissional que nossa revista proporciona às leitoras que nos escrevem. Nós é que agradecemos sua carta e aguardamos outras!



"Na edição nº 8 vocês anunciaram uma revista de docinhos e até hoje não a encontrei em Petrópolis..."

Marcia Balter
Petrópolis - RJ



Márcia:

A revista a que você se refere é a edição especial "Docinhos". Entre em contato com a editora pelo telefone (011) 6671-9447, que você receberá todas as informações necessárias para obter esta edição.



"Há 27 anos trabalho confeitando bolos e dando cursos para pessoas que gostam desta arte, transmitindo tudo o que aprendi nesses anos, assim como vocês tem feito com esta revista."

Sara da Silva Maia
Rio de Janeiro - RJ

Sara:

Sentimo-nos gratificados quando recebemos uma carta como a sua. Estaremos sempre procurando atender aos anseios tanto das leitoras que estão começando como das que já estão há muito tempo exercendo esta arte. Obrigado pelas palavras de carinho e que você continue com seu sucesso!

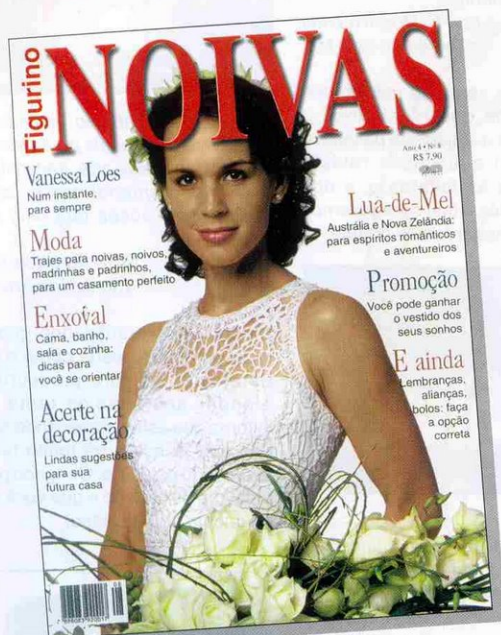


"Trabalho há anos em confeitagem e venho acompanhando esta revista que me esclarece algumas dúvidas, já que é um pouco difícil frequentar cursos."

Zélia M. da Silva Pereira
Realengo - RJ

PARTICIPE MANDANDO SEUS TRABALHOS, CRÍTICAS OU SUGESTÕES PARA:
ON LINE EDITORA LTDA.
REVISTA BOLANDO BOLOS
ESPAÇO DO LEITOR
CAIXA POSTAL: 13598
SÃO PAULO - SP
CEP: 03331-970

CASAR ESTÁ NA MODA



E a moda para casar está na revista FIGURINO NOIVAS, onde você encontra tudo o que precisa para realizar o casamento dos seus sonhos.

- Vestidos de noiva
- Música
- Buffet
- Aluguel de carro
- Lua-de-mel
- Dia da noiva
- Souvenires
- Convites
- Decoração
- Caligrafos
- Enxoval
- Foto e vídeo

E VOCÊ AINDA
PODE GANHAR
UM LINDO VESTIDO!

JÁ NAS BANCAS!



Mais uma
publicação
em
EDITORA

SE VOCÊ PERDEU ALGUMA EDIÇÃO
ANTERIOR, NÃO SE PREOCUPE. BASTA
LIGAR E FAZER O SEU PEDIDO.

(011) 6671-9447

(011) 6671-8951

Figurino NOIVAS

**Descubra o que você é capaz de fazer
com açúcar, com a profª Vera Ramalho**



Cursos em Brasília com Vera Ramalho

Fone: (061) 568-4831

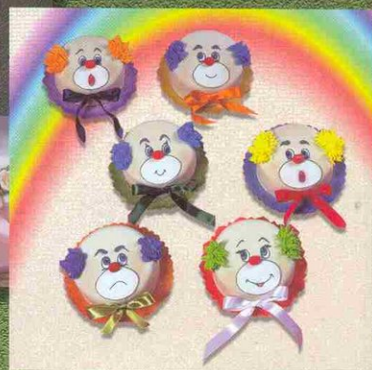
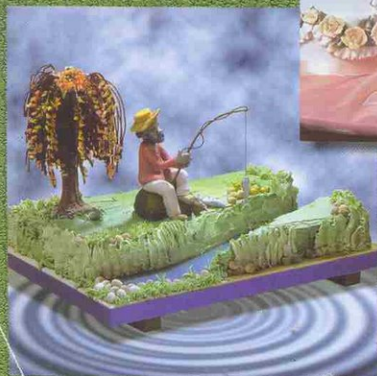
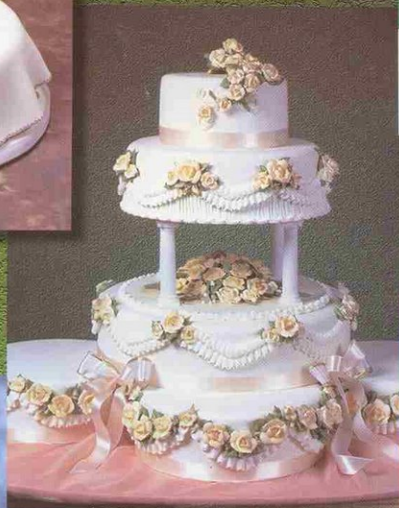
(061) 922-8606

Bolando

BOLOS

NESTA
EDIÇÃO

- Casamento
- Minibolo Palhaço
- Menina Sapeca
- Pescador
- Aniversário



7 898083 920227